



# SCHWARZWURZEL-SOUBISE



## QimiQ VORTEILE

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g**

**400 g** Zwiebel(n), gehackt

**200 g** Schalotte(n), gehackt

**30 g** Knoblauch, gehackt

Muskatnuss

Salz

Weisser Pfeffer

**160 g** Butter

**700 g** Schwarzwurzeln, geschält

**100 g** Olivenöl

**180 g** Weisswein

## FÜR DIE KRUSTE

**140 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**140 g** Butter, geschmolzen

**100 g** Paniermehl

**100 g** Rio Briati Parmesan

**20 g** Peterli

**4 g** Thymian

**2 g** Oregano

**2 g** Basilikum

Salz und Pfeffer

**4 g** Senfpulver

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Schalotten in Butter anschwitzen und köcheln lassen bis sie bissfest sind. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
2. Für die Kruste: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Geschmolzene Butter dazugeben und gut verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. Das Ragout in eine Form geben, Gratinierrmasse darauf geben und im Ofen bei 180°C fertig backen.